

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BALINESE CULTURE DINNER
OLEH PRAMUSAJI DI SUMAMPAN RESTAURANT PADA
THEWAKANDA A PRAMANA EXPERIENCE BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Ogek Pebrianti

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BALINESE CULTURE DINNER
OLEH PRAMUSAJI DI SUMAMPAN RESTAURANT PADA
THEWAKANDA A PRAMANA EXPERIENCE BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Wayan Ogek Pebrianti
NIM 2215823246**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN BALINESE CULTURE DINNER OLEH PRAMUSAJI DI SUMAMPAN RESTAURANT PADA THEWAKANDA A PRAMANA EXPERIENCE BALI

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Wayan Ogek Pebrianti
NIM 2215823246**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan event Balinese culture dinner oleh pramusaji di sumampam Restaurant Thewakanda a pramana experince Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Balinese Culture Dinner di Sumampam Restaurant pada TheWakanda a Pramana Experience Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah ,memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Poliyeknik Negeri Bali

3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koprodi DIII Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
6. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses penulisan TA ini.
7. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses penulisan TA ini.
8. Bapak I Wayan Sugita selaku restaurant supervisor yang telah memberikan arahan dan kesempatan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh staff Sumampun Restaurant TheWakanda a Pramana Experience yang telah memberikan informasi, dukungan, serta kerja sama selama proses pengumpulan data.
10. Bapak dan Ibu Dosen yang Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Bapak I Wayan Agus Wita dan Ibu mNi Ketut Marti selaku orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik penulis sedari kecil.

Penulis menyadari bahwa laporan yang penulis susun ini masih jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan dan kekurangan yang penulis miliki. Semoga laporan yang penulis susun ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Atas segala perhatiannya penulis ucapkan terima kasih.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Agustus 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSTUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat	4
1. Tujuan	4
2. Manfaat	5
D. Metode Penulisan	6
1. Metode Pengumpulan Data.....	6
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel	10
1. Pengertian Hotel	10
2. Klasifikasi Hotel	11
B. Restaurant.....	12
1. Definisi Restaurant	12
2. Klasifikasi Restaurant :	13
C. Menu	16
1. Pengertian Menu.....	16
2. Klasifikasi Menu	16

D. Pengertian Waiter dan Waitress	18
E. Pengertian Pelayanan	20
F. Pengertian Balinese Culture Dinner	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	24
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	24
1. Lokasi Hotel	24
2. Sejarah Hotel.....	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	26
1. Usaha	26
2. Fasilitas	28
C. Struktur Organisasi	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Penyajian Hasil Observasi	41
B. Kendala yang Dihadapi Selama Pelayanan Balinese Culture Dinner Oleh Pramusaji di sumampun Restaurant TheWakanda A Pramana Experience Bali dan Solusinya	59
BAB V PENUTUP.....	62
A. Simpulan	62
B. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar TheWakanda a Pramana Experience	26
Tabel 3. 2 <i>Restaurant & Bar</i>	27
Tabel 3. 3 <i>Venue</i>	27
Tabel 3. 4 Menu Spa.....	28



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo TheWakanda a Pramana Experience.....	24
Gambar 3. 2 Royal Wakanda	30
Gambar 3. 3 Villa	31
Gambar 3. 4 Junior Suite.....	31
Gambar 3. 5 Junior Premier	32
Gambar 3. 6 Kolam Renang	33
Gambar 3. 7 Yoga Shala	34
Gambar 3. 8 Paon Bali	34
Gambar 3. 9 <i>Front Office</i>	35
Gambar 3. 10 Stuktur Organisasi TheWakanda a Pramana Exerience	38
Gambar 3. 11 Stuktur Organisasi Food and Beverage Service	38
Gambar 4. 1 <i>Grooming Waitress</i>	42
Gambar 4. 2 <i>Dinner Fork</i>	43
Gambar 4. 3 <i>Soup Spoon</i>	43
Gambar 4. 4 <i>Dessert Spoon</i>	44
Gambar 4. 5 <i>Dinner Fork</i>	44
Gambar 4. 6 <i>Dinner Knife</i>	45
Gambar 4. 7 <i>Steak Knife</i>	45
Gambar 4. 8 Payung (Tedung)	46
Gambar 4. 9 Anyaman Janur.....	47
Gambar 4. 10 Langse	48

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 *Indonesian Archipelago Set Menu*

Lampiran 2 *Balinese Dance Performance*



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata di Bali telah berkembang pesat dan menjadi salah satu sektor unggulan yang mendukung perekonomian daerah. Sebagai destinasi wisata internasional, Bali menawarkan berbagai pilihan akomodasi mulai dari hotel berbintang, resort, hingga villa yang bersaing dalam memberikan pelayanan terbaik dan pengalaman unik bagi wisatawan. Dalam persaingan tersebut, hotel dan resort berlomba-lomba menghadirkan keunggulan masing-masing, baik dari segi fasilitas, pelayanan, maupun konsep acara yang ditawarkan kepada tamu.

Salah satu manajemen perhotelan yang berkembang pesat di Bali adalah Pramana Experience, sebuah operator manajemen hotel yang berpusat di Gianyar, Bali. Sejak berdiri, Pramana Experience telah mengelola berbagai unit usaha, termasuk *Pramana Hotels & Resort*, *Pramana Villa Management*, *Pramana Spa and Wellness*, serta restoran. Hingga saat ini, tercatat terdapat sekitar 16 merek dan 35 properti yang tersebar di Bali, Nusa Ceningan, Nusa Penida, dan Flores.

Salah satu unit usahanya adalah TheWakanda A Pramana Experience, sebuah hotel bintang 4 yang berlokasi di Ubud. Hotel ini memiliki 30 kamar dalam bentuk villa dengan *private pool*, serta dilengkapi berbagai fasilitas pendukung seperti *Madu Spa*, *Sumampan Restaurant*, dan layanan *breakfast* ala carte. Berbagai departemen seperti *Food & Beverage Service*, *Spa*, *Housekeeping*, *Front Office*,

Engineering, HRD, Accounting, Security, dan Sales & Marketing bekerja secara sinergis untuk memberikan pelayanan optimal kepada tamu.

Sumampun Restaurant, yang terletak di Banjar Sumampun, Kemenuh, Gianyar, menawarkan konsep bersantap yang memadukan keindahan alam pedesaan dengan cita rasa autentik Bali dan sentuhan internasional. Restoran ini memiliki desain arsitektur bambu terbuka dengan pemandangan sawah yang menenangkan. Menu yang disajikan bervariasi, mulai dari hidangan khas seperti *Nasi Goreng SU.KU.* dan *Sate Serapah Kuning*, hingga pilihan vegetarian dan vegan.

Salah satu acara unggulan di Sumampun Restaurant adalah Balinese Culture Dinner, yang diselenggarakan setiap hari Kamis malam. Acara ini memadukan hidangan khas Bali dalam konsep *Indonesian Archipelago Set Menu* dengan pertunjukan tari tradisional Bali. Suasana makan malam diiringi alunan musik dan tata cahaya yang hangat, menciptakan pengalaman kuliner yang tidak hanya memanjakan lidah tetapi juga memperkenalkan budaya Bali secara langsung.

Perbedaan Balinese Culture Dinner di Sumampun Restaurant dengan hotel lain terletak pada konsep penyajiannya yang memadukan kuliner khas Bali dengan pertunjukan seni budaya secara langsung di area terbuka berlatar pemandangan sawah, sehingga tamu merasakan suasana autentik khas desa Bali. Sementara di banyak hotel lain, acara serupa sering kali diadakan di area tertutup seperti ballroom atau *function room*, dengan dekorasi buatan dan tanpa latar pemandangan alam yang alami.

Ciri khas Balinese Culture Dinner di Sumampun Restaurant adalah penggunaan bahan-bahan lokal segar, menu yang berfokus pada kekayaan rempah Bali, interaksi langsung antara pramusaji dan tamu dalam penjelasan menu, serta pertunjukan tari yang dilakukan oleh penari lokal dari komunitas setempat. Semua ini menjadikan acara tersebut bukan hanya sekadar makan malam, tetapi juga perjalanan budaya yang melibatkan pancaindra.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis juga melakukan kajian terhadap beberapa Tugas Akhir sebelumnya yang memiliki topik serupa sebagai bahan pembandingan, di antaranya:

1. Pelayanan Romantic Candle Light Dinner oleh Pramusaji di Swept Away Restaurant The Samaya Ubud yang disusun oleh Ni Putu Ayu Sri Lestari (2023), yang meneliti pelayanan makan malam romantis dengan konsep *fine dining* di tepi sungai sebagai daya tarik utama.
2. Pelayanan Themed Dinner Night oleh Waitress di Seasalt Restaurant Alila Seminyak yang disusun oleh Made Ayu Pradnyani (2023), yang mengkaji pelayanan makan malam tematik dengan pengaturan suasana dan dekorasi sesuai tema tertentu setiap minggunya.

Persamaan dari Tugas Akhir tersebut adalah sama-sama menonjolkan penerapan nilai budaya dan konsep unik dalam pelayanan untuk meningkatkan kepuasan tamu. Perbedaannya terletak pada fokus acara yang diteliti, di mana penelitian ini secara khusus membahas pelayanan Balinese Culture Dinner di Sumampun Restaurant

dengan keunggulan nuansa alam terbuka dan pertunjukan budaya lokal yang autentik.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat penelitian dengan judul “Pelayanan Event Balinese Culture Dinner oleh Pramusaji di Sumampun Restaurant, TheWakanda A Pramana Experience Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Pelayanan Balinese Culture Dinner oleh Pramusaji di Sumampun Restaurant Pada TheWakanda A Pramana Experience Bali?
2. Apa saja kendala yang ditemui pada Pelayanan Balinese Culture Dinner Oleh Pramusaji Di Sumampun Restaurant Pada TheWakanda A Pramana Experience Bali dan apa solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Balinese Culture Dinner Oleh Pramusaji Di Sumampun Restaurant Pada TheWakanda A Pramana Experinece Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan tentang Pelayanan Balinese Culture Dinner Oleh Pramusaji Di Sumampun Restaurant Pada TheWakanda A Pramana Experience Bali.
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang di hadapi saat Pelayanan Balinese Culture Dinner Oleh Pramusaji Di Sumampun Restaurant Pada TheWakanda A Pramana Experience Bali.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program studi diploma III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
 - 2) Proses penulisan Tugas Akhir mengajarkan mahasiswa untuk mengatur waktu serta meningkatkan kedisiplinan dan ketekunan.
 - 3) Mengetahui Pelayanan Balinese Culture Dinner oleh Pramusaji di Sumampun Restaurant pada TheWakanda A Pramana Experience.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi acuan di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali dalam memperkaya pengetahuan pembaca yang berminat untuk memperdalam wawasan di bidang layanan makanan dan minuman (Food & Beverage Service).
 - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir serta menyediakan referensi yang bermanfaat bagi mahasiswa dan dosen dalam proses pembelajaran dan pengajaran.
 - 3) Mengukur kompetensi mahasiswa dalam bidang keilmuan yang ditekuni.
- c. Perusahaan TheWakanda A Pramana Experience Bali

- 1) Sebagai acuan referensi bagi perusahaan atau hotel, dalam upaya peningkatan kualitas dan pelayanan kepada para tamu.
- 2) Membantu perusahaan hotel dalam mengidentifikasi area operasional yang kurang efisien dan memberikan solusi untuk meningkatkan produktivitas.
- 3) Menjalin hubungan dengan kampus dan membuka peluang bagi hotel untuk mendapatkan sumber tenaga kerja yang potensial dari kalangan mahasiswa atau lulusan baru yang memiliki kompetensi di bidang perhotelan.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini merujuk pada beberapa teknik yang digunakan untuk memperoleh informasi yang diperlukan. Adapun metode yang diterapkan adalah sebagai berikut :

a. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Menurut Julmi (2020) observasi dibedakan menjadi dua, yaitu observasi non-partisipan dan observasi partisipan. Observasi nonpartisipan yaitu peneliti mengamati partisipan tanpa berinteraksi langsung dengannya. Sedangkan dalam observasi partisipan, peneliti ikut berpartisipasi menjadi bagian yang dari kelompok yang diteliti. Peneliti sebagai pengamat dan partisipan, belajar melalui

pengalaman langsung. Observasi bertujuan untuk mendapatkan informasi dan mendeskripsikan suatu aktivitas, individu, serta kejadian berdasarkan sudut pandang individu.

Observasi yang dilakukan dalam Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengamati secara langsung proses Pelayanan acara Balinese Culture Dinner di Summapan Restaurant, mulai dari persiapan awal hingga pelaksanaan akhir acara. Pengamatan ini mencakup bagaimana staf Restaurant mempersiapkan dekorasi, makanan, pelayanan, serta interaksi dengan tamu yang hadir dalam acara yang bernuansa budaya Bali tersebut.

b. Wawancara

Menurut Tersiana (2018:12) wawancara merupakan cara pengumpulan data pada penelitian yang digunakan untuk mengetahui hal-hal secara mendalam. Wawancara dilakukan melalui tanya-jawab secara langsung dengan subjek yang berkontribusi secara langsung dengan objek yang digunakan sebagai penelitian.

Dalam Tugas Akhir ini, wawancara dilakukan sebagai salah satu metode pengumpulan data untuk mendapatkan informasi secara mendalam mengenai proses Pelayanan acara Balinese Culture Dinner di Summapan Restaurant.

Wawancara dilakukan secara langsung (tatap muka) dengan beberapa pihak yang terlibat langsung dalam pelaksanaan acara tersebut, yaitu 1 orang *Restaurant Supervisor*, yaitu Bapak I Wayan Sugita, yang memberikan informasi dari sisi manajerial terkait perencanaan, koordinasi tim, serta evaluasi kegiatan, dan 2 orang staf Restaurant, yang memberikan perspektif dari sisi pelaksana lapangan, termasuk

tantangan yang dihadapi, pembagian tugas, serta cara mereka menangani kebutuhan tamu selama acara berlangsung.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah proses membaca sejumlah referensi yang rata-rata berupa tulisan (baik buku, artikel, jurnal, dan lain-lain) yang nantinya dijadikan sebagai sumber rujukan untuk tulisan yang disusun (Fadli, 2021). Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis melakukan pengumpulan informasi dengan cara membaca dan menelaah berbagai referensi tertulis, seperti buku, artikel ilmiah, jurnal, dan sumber pustaka lainnya. Referensi-referensi tersebut digunakan sebagai dasar teori dan rujukan ilmiah dalam mendukung argumentasi serta pembahasan dalam penulisan tugas akhir ini. Melalui metode ini, penulis memperoleh landasan teoritis yang kuat serta pemahaman yang lebih mendalam terhadap topik yang diteliti.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif dengan tujuan untuk mendeskripsikan serta memaparkan proses dan langkah-langkah dalam melayani event di Restaurant. Proses ini dijelaskan berdasarkan data yang diperoleh penulis selama pelaksanaan praktik kerja lapangan di TheWakanda, A Pramana Experience. Analisis ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai tata cara pelayanan event di lingkungan Restaurant tersebut. Penyajian analisis data dilakukan setelah data dikumpulkan atau dianalisis. Penyajian hasil analisis data dengan metode bersifat informal dilakukan dengan

cara merumuskan dengan kata kata biasa. Data-data yang diperoleh diuraikan dalam bentuk penjelasan –penjelasan mengenai Pelayanan Balinese Culture Dinner Oleh Pramusaji di Sumampan Restaurant pada TheWakanda A Pramana Experience Bali.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

A. Pelayanan Balinese Culture Dinner oleh Pramusaji di Sumampun Restaurant TheWakanda A Pramana Experience

1. Balinese Culture Dinner merupakan salah satu event unggulan yang menggabungkan penyajian hidangan khas Indonesia, khususnya Bali, dengan pertunjukan seni budaya, guna memberikan pengalaman kuliner dan budaya yang autentik kepada tamu.
2. Pelayanan oleh pramusaji dilakukan secara profesional dan sistematis melalui tiga tahapan utama, yaitu:
 - a. Persiapan Diri, meliputi kedisiplinan waktu, personal grooming, dan penggunaan seragam sesuai standar operasional.
 - b. Persiapan Peralatan dan Area Kerja, mencakup pengecekan kebersihan alat makan, penataan meja, pembersihan area Restaurant, dan pemasangan dekorasi khas Bali.
 - c. Pelaksanaan Layanan, dilakukan dengan menerapkan standar sequence of service mulai dari menyambut tamu, pengambilan pesanan, penyajian makanan dan minuman, hingga penutupan layanan secara sopan dan profesional.

3. Event Balinese Culture Dinner juga dilengkapi dengan penampilan tari-tarian tradisional Bali, menciptakan atmosfer budaya yang mendalam dan memperkuat pengalaman tamu selama berada di Restaurant.



POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis alami selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di TheWakanda a Pramana Experience, maka penulis mempunyai beberapa saran bagi pihak hotel yaitu :

1. Penambahan jumlah tenaga kerja tetap, terutama pada bagian pelayanan (*service*). Mengingat standar operasional ideal membutuhkan minimal delapan hingga sepuluh orang staf, sementara kenyataannya hanya tersedia enam orang, maka penambahan tenaga kerja tetap akan membantu mengurangi beban kerja yang berlebihan, meminimalkan potensi kesalahan pelayanan, dan meningkatkan kepuasan tamu selama acara berlangsung.
2. Perlu adanya peningkatan program pelatihan serta penguatan kerja sama dengan institusi pendidikan di bidang pariwisata dan perhotelan. Mengingat keberadaan peserta magang dan pekerja harian (*daily worker*) cukup berperan dalam menunjang kelancaran acara, maka program pelatihan yang lebih terstruktur dan berkelanjutan akan membantu meningkatkan kompetensi mereka. Hal ini juga menjadi investasi jangka panjang dalam membangun sumber daya manusia yang profesional, terampil, dan siap mendukung kegiatan operasional Restaurant secara maksimal, khususnya dalam penyelenggaraan acara berbasis budaya seperti Balinese Culture Dinner.

DAFTAR PUSTAKA

- Fadli, M. R. (2021). Memahami Desain Metode Penelitian Kualitatif. *Jurnal Kajian Ilmiah*, 21 (1), 33–54.
- Insani, Y. D., dan Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2 (1), 13–28.
- Krestanto, H. (2019). Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17 (1), 1–8.
- Oka, I. M. D., dan Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima di Restaurant Internasional*. Surabaya: PARAMITA.
- Suardana, I. K. (2020). Peranan Pramusaji dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di Abhayagiri Restaurant Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 3 (1), 1–12.
- Supriyanto, S., dan Hendriyati, L. (2021). Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restaurant Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4 (1), 73–84.
- Adnyana, I. M., & Purnawan, I. K. (2021). Pelayanan pramusaji dalam meningkatkan kepuasan tamu di restoran hotel berbintang di Bali. *Jurnal Kepariwisata*, 20(2), 85–95.
- Ardika, I. W. (2019). *Bali: Pariwisata budaya dan budaya pariwisata*. Udayana University Press.
- Dewi, N. P. K., & Astawa, I. P. (2020). Analisis kualitas pelayanan restoran terhadap kepuasan pelanggan. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 6(1), 45–56.
- Kusumawati, A., & Hidayat, R. (2018). *Food and beverage service: Teori dan praktik*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Pitana, I. G., & Diarta, I. K. S. (2020). *Pengantar ilmu pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Putra, I. N. D., & Lestari, I. G. A. M. (2022). Strategi pelayanan budaya Bali pada kegiatan jamuan makan malam. *Jurnal Manajemen Hospitality*, 10(1), 33–42.